

## FICHA TÉCNICA

**MARCA:** CARRIL DE COTOS CABERNET SAUVIGNON - BARRICAS

**UVA EMPLEADA:** TINTO CABERNET SAUVIGNON

**PRODUCTOR:** BODEGAS SAN ISIDRO DE PEDRO MUÑOZ S.C. CLM  
PEDRO MUÑOZ - CIUDAD REAL

**REGIÓN:**

**ACOGIDO A:** VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

**COLOR:** TINTO

**Tª DE SERVICIO:** ENTRE 16°C Y 18°C



**ELABORACIÓN:**

Tras una selección de uvas de Cabernet Sauvignon, vendimiadas en su momento óptimo de maduración, se realizó un suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación, a temperatura controlada entre los 22°C y 23°C en los primeros días, para preservar la frescura y los aromas características de la variedad y aumentando esta temperatura hasta los 25°C / 26° en los últimos 2-3- días de fermentación, para extraer la parte justa de Polifenoles y taninos dulces que se encuentran en el hollejo de la uva y que son necesarios para mantener la estabilidad del vino a lo largo de su vida. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se preparó para favorecer el desarrollo de la fermentación maloláctica con bacterias autóctonas de nuestra zona .

Mediante esta nueva fermentación se transforma el ácido málico que contiene el vino en ácido láctico, un ácido mucho más suave y agradable.

Tras una breve estancia en depósito se realiza su pase a las barricas de roble Frances, las cuales aportan la complejidad, estructura y estabilidad necesaria al vino y en las que permanecen aprox. 1 año.

Después de este largo periodo de tiempo, el vino se mete en botella en la que permanece, como mínimo, un periodo de 7 meses reposando, antes de salir al mercado. Este último proceso es el que le dá la redondez y complejidad que muestra a la hora de servirse a ser degustado

**NOTA DE CATA:**

Color rojo picota de capa media-alta que recuerdan su juventud, con pequeñas tonalidades ocres en los ribetes de la copa que denotan su paso por barrica. En nariz resaltan las notas de vainilla y cacao, aportadas por la madera pero sin perder la fruta madura. Paso de boca bien estructurado, redondo y potente, haciendo de este un vino con bastante vida por delante.

**ANALISIS:**

**% VOL :** 14,00%  
**Acidez Total:** 4,90 gr/lit.  
**Acidez Volatil:** 0,48 gr/lit.  
**PH** 3,75  
**Sulfuroso Libre:** 35 ppm  
**Sulfuroso Total:** 130 ppm  
**Azucars:** < 4 gr/lit

**PRESENTACION:**

**Botella:** Bordelesa Stylus Musgo 0,75 lts.  
**Corcho:** Natural 1ª  
**Capsula:** Complejo  
**Etiqueta y Contra:** Adhesiva.

**EMBALAJE:**

**CAJA** De carton de 6 Unidades tumbadas.  
Peso: 8.3 kg.  
Medidas 16 x 23 x 33 cm  
**PALET EUROPEO** Capacidad : 100 Cajas de 6 Bot.  
Peso: 845 kg.  
Medidas: 156 x 79 x 120 cm

**GALARDONES:**

- Mezquita de Plata 2015 – XXI Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita

**BODEGAS SAN ISIDRO  
DE PEDRO MUÑOZ S.C.C.L.M.**  
C.I.F. F-13003132  
Tfno. 926 586 057 - Fax 926 568 380  
Ctra. el Toboso, 1  
13620 PEDRO MUÑOZ (C. Real)